

SANDUÍCHE EM CAMADAS

INGREDIENTES

2 pães de forma fatiados (retire as laterais)
1/2 litro de água
5 colheres de sopa de mostarda para umedecer o pão
3 cenouras raladas
1 xícara de chá de azeitonas picadas
2 xícaras de chá de maionese
1 xícara de chá de milho verde
1 peito de frango cozido e desfiado
2 xícaras de chá de maionese
1 xícara de chá de catchup
4 colheres de sopa de mostarda
1 xícara de chá de uva passas
1 xícara de chá de milho verde
1 xícara de chá de azeitonas picadas
200 g de queijo ralado
2 xícaras de chá de maionese
4 colheres de sopa de mostarda
batata palha e azeitonas inteiras para decorar

MODO DE PREPARO

Numa bandeja, coloque uma camada de fatias de pão umedecidas com água misturada e mostarda.

Misture as cenouras, as azeitonas, a maionese e o milho.

Espalhe uma camada sobre o pão umedecido e reserve o restante.

Coloque outra camada de pão igual a anterior.

Misture o frango, a maionese, as uvas passas, o catchup, a mostarda, o milho e as azeitonas e espalhe sobre o pão úmido.

Faça as camadas até terminar, devendo finalizar com pão.

Misture o queijo com a maionese e a mostarda e espalhe sobre o pão.

Decore com a batata palha e as azeitonas.

Sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30425-sanduiche-em-camadas.html>